



원산지 보호 명칭(AOP)

프랑스 치즈 편

The origin of taste



원산지 보호 명칭 (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE) THE ORIGIN OF TASTE



AOP(원산지 보호 명칭) 제도는 문화와 미식의 전통을 보호하기 위해 만들어진 제도이다. 이 제도는 제품의 원산지와 고유한 특성을 보장해준다. AOP를 획득한 제품은 엄격한 생산 규정 조건에 명시되어 있는 대로 여러 세대에 걸쳐 전해져 내려온 노하우에 따라 만들어졌음을 보장받는다.

어떤 유제품이 AOP를 획득하기 위해서는 아래의 사항들을 준수해야 한다.

- 지정된 지역에서 생산될 것
- 구체적인 생산조건을 만족시킬 것
- 굳건한 명성을 보유하고 있을 것
- INAO(프랑스 국립원산지명칭연구소)에 의해 AOC(원산지 통제 명칭)를 승인받고, 이후 유럽연합에 의한 AOP(원산지 보호 명칭) 승인 절차의 대상이 될 것



AOC = AOP



AOC(원산지 통제 명칭) :
INAO(프랑스
국립원산지명칭연구소)에
의해 통제됨

=



AOP(원산지 보호 명칭) :
유럽연합에 의해 보호받음

이 두 가지 명칭은 INAO(프랑스 국립원산지명칭연구소)와 유럽연합, 두 기관에 의해서만 발급된다.

프랑스의 AOC(원산지 통제 명칭) 인증과 더불어 유럽연합의 AOP(원산지 보호 명칭)를 획득한 모든 제품은 2009년 5월 1일부터 AOC 로고 대신 유럽연합의 AOP 로고 또는 '원산지 보호 명칭'이라는 문구를 겹포장에 부착하는 것이 의무화되었다.

목록

AQUITAINE/MIDI-PYRÉNÉES

오쏘이라피(Ossau-Iraty).....	p.6
로까마두르(Rocamadour).....	p.7
로고포르(Roquefort).....	p.8
라기울(Laguiole).....	p.8
블루 데 고쉴(Bleu des Causses).....	p.9

AUVERGNE

생넥테르(Saint-Nectaire).....	p.10
강탈(Cantal).....	p.11
푸름 당베르(Fourme d'Ambert).....	p.11
블루 도베르뉴(Bleu d'Auvergne).....	p.12
셀레(Salers).....	p.13

BOURGOGNE/CHAMPAGNE

에푸아쑈(Epoisses).....	p.14
샤우르쑈(Chaource).....	p.15
랑그르(Langres).....	p.15

CENTRE/VAL-DE-LOIRE

샤비뇰(Chavignol).....	p.16
발랑세(Valençay).....	p.17
셀르쉴레르(Selles-sur-Cher).....	p.17
생도모르 드 두렌느(Sainte-Maure de Touraine).....	p.18
폴리니생피에르(Pouilly-Saint-Pierre).....	p.19

FRANCHE-COMTÉ/ALSACE-LORRAINE

뮈스페르(Munster).....	p.21
블루 드 겉스 오귀라(Bleu de Gex Haut-Jura).....	p.21
코떼(Comté).....	p.22
몽 드 오르(Mont d'Or).....	p.22
모르비에(Morbier).....	p.23

MÉDITERRANÉE

벨라르동(Pélardon).....	p.24
바농(Banon).....	p.25
브로씨오(Brocio).....	p.25

NORMANDIE

까망베르 드 노르망디(Camembert de Normandie).....	p.26
퐁레베끄(Pont-l'Évêque).....	p.27
리바로(Livarot).....	p.27
뇌샤렐(Newchâtel).....	p.28
이지니 버터와 크림(Beurre et Crème d'Isigny).....	p.29

POITOU-CHARENTES

샤비슈 뒤 뿌아뚜(Chabichou du Poitou).....	p.30
샤랑뜨뿌아뚜 버터(Beurre Charentes-Poitou).....	p.31

RHÔNE-ALPES

삐꼬돈(Picodon).....	p.32
푸름 드 몽브리쑈(Fourme de Montbrison).....	p.33
블루 뒤 베르코르쑈쑈쑈쑈(Bleu du Vercors-Sassenage).....	p.33

SAVOIE

보포르(Beaufort).....	p.34
르블로쑈(Reblochon).....	p.35
아봉당스(Abondance).....	p.35
슈브로멩(Chevrolin).....	p.36
툼 데 보쑈(Tome des Bauges).....	p.37

THIÉRACHE/BRIE

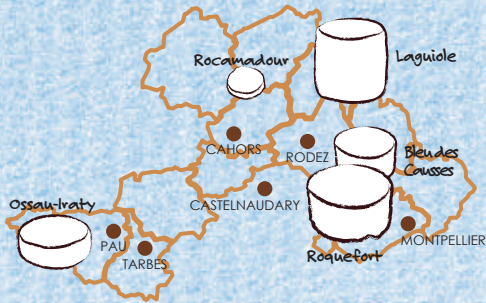
마루알(Marolles).....	p.38
브리 드 모(Brie de Meaux).....	p.39
브리 드 뮈렁(Brie de Melun).....	p.39

프랑스 지역별 AOP



Aquitaine/Midi-Pyrénées

아키텐 / 미디피레네 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



웅장한 풍경, 광활한 야생의 자연 공간,
극심한 기후 변화. 이 지역과 지역 주민들은
아직 완전히 베일을 벗지 않은 듯한, 신비한
무언가를 가지고 있는 듯한 인상을 풍긴다.
이 지역은 여기에서 생산되는 치즈처럼
모든 것이 전설에 둘러싸여있다.
실제라고 확인할 수는 없지만 사람들 사이에
전해져 내려오는 이야기들로 말이다.
나머지는 우리의 상상에 달려있다.

오쏘이라띠 (Ossau-Iraty)



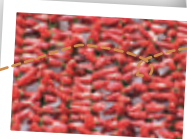
양젖 치즈
1980년 AOC 획득
3,217 톤

농축산업 발달의 결과물이자 천 년 이상의 역사를 가진 이 양젖 치즈는
14세기에 많은 임대 및 판매 계약에서 교환 가치 수단으로 인정되었으며,
목동들에게는 첫 번째 소득의 원천이었다. 이 치즈는 베아른(Béarn)
지방의 오쏘(Ossau) 계곡과 바스크(Basque) 지방의 이라띠(Iraty) 숲에서
이름을 따왔다. 장기간 보관할 수 있다. 전통적으로는 블랙체리잼과 함께
즐겼고, 어떤 미식가들은 마르멜로(모과의 일종) 젤리와 함께 맛보길
권할 것이다.

추천 와인 : 달콤한 빠슈랭(Pacherenc)



이 지역의 보물들!



The famous Piments
d'Espelette (a chili spice)



The Rock of the Virgin Mary in Biarritz



The Valentré Bridge in Cahors



Cows in the Causse region

로까마두르 (Rocamadour)



염소젖 치즈
1996년 AOC 획득
1,071 톤

이 작고 동그랗고 납작한 염소젖 치즈는 유명한 'cabécous(까베꾸)' 그룹에
속한다. 이것은 남프랑스 지역에서 사용되는 오크어로 '작은 염소'를 의미한다.
이 치즈는 아주 오랫동안 까베꾸 드 로까마두르(Cabécou de Rocamadour)로
불리다가 원산지 중심에 위치한 마을 이름인 로까마두르(Rocamadour)만 남게
되었다. 이 작고 크림미한 맛난 음식을 단 두 입만에 내려놓기란 여간 힘든 일이
아닐 수 없다. 살짝 구워낸 빵 조각 위에 이 치즈를 듬뿍 펴바르면, 그보다 더
즐거운 일이 있을까.

추천 와인 : 까오르(Cahors)

알고 계셨나요?

높은 산악지대에 위치한 목동들의 집은 계곡의 어느
측면에 위치하는 지에 따라 다른 이름을 가지며
있답니다.

베아른(Béarn)쪽에 위치한 집들은 'cujalas
(쿠잘라)'라고 불리고, 바스크(Basque)쪽에 위치한
집들은 'cayolars(까올라)'라고 불립니다

오쏘이라띠(Ossau-Iraty)는 딱딱하게
숙성되었을 때 요리하기 가장 좋습니다. 그라탕이나
리소토, 또는 스무트에 잘어장하게 이용할 수 있습니다.



로크포르 (Roquefort)



양젖 치즈
1925년 AOC 획득
18,579 톤

로크포르 치즈는 별다른 소개가 필요 없을 정도로 많이 알려져 있다. 이 치즈는 1666년부터 툴루즈(Toulouse) 의회에 의해 제조 과정을 보호받았으며, 1925년에 최초로 AOC를 획득했다. 양젖으로 만들어진 로크포르 치즈는 프랑스 미식 문화의 기념비적인 존재이다. 특히 이 치즈의 발견에 관한 전설이 아름다워 되새겨볼 만하다. 한 목동이 연인을 따라가기 위해 자신의 양떼와 빵과 응고된 우유가 들어있던 점심을 캄발루(Cambalou) 동굴에 두고 떠났는데, 돌아와보니 빵은 곰팡이로 뒤덮여 있고 응고된 우유는 푸른 곰팡이 치즈로 변해있었다. 그렇게 해서 로크포르 치즈가 생겨났다.

추천 와인 : 몽바지악(Montbazillac), 바닐(Banyuls), 달콤한 베르즈락(Bergerac)

라기요 (Laguiote)



소젖 치즈
1961년 AOC 획득
728 톤

무게가 최대 50kg까지 나가는 이 치즈는 AOC를 획득하기 전, 이농시대에 거의 사라질 뻔 했었다. 다행스럽게도 한 생산자 조합이 12세기부터 만들어져 내려온 이 반경성 치즈가 사라지지 않도록 큰 노력을 기울였다. 오브락(Aubrac) 고원에서 자란 젖소의 우유를 이용하여 1년 내내 만들어지며, 최소 47개월간 숙성된다. 이 치즈는 장기간 보관할 수 있고, 10개월간 숙성되면 더 훌륭한 맛을 낸다. 이 치즈는 제조의 첫 번째 단계에서부터 알리고(Aligot, 감자와 치즈가 들어간 프랑스 요리)에 사용되는 것으로 유명하다. 추천 와인 : 마르씨악(Marcillac)

블루 데 고티 (Bleu des Causses)



소젖 치즈
1991년 AOC 획득
759 톤

이 푸른 곰팡이 치즈는 아베롱(Aveyron)에서 생산되며 로제르(Lozère)에서도 약간 생산된다. 소젖을 이용해 만들어지며, 응고된 우유를 주형 틀에 넣고 유청을 분리한 후, 그 속에 페니실리움 로크포르(penicillium roqueforti) 균을 분사한다. 최소 70일간 숙성된 블루 데 고티는 개성이 매우 뚜렷한 치즈이며 1/40이다 1/8 조각으로 잘라 치즈 플레이트에 올리기에 적합하다. 추천 와인 : 달콤한 베르즈락(Bergerac)

Aquitaine/Midi-Pyrénées



지역 볼거리

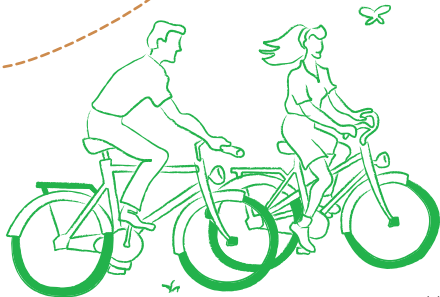
- 올로롱생트마리(Oloron-sainte-marie)에 위치한 유네스코 세계 문화유산 생트마리 돌로롱 성당(Cathédrale Sainte-Marie d'Oloron)을 방문해보세요.
- 네(Nay)에 위치한 매종 가레(Maison Carrée)를 놓치지 마세요, 이탈리아 르네상스 양식으로 지어진 개인 저택으로, 16세기에는 나사 제조 상인의 소유지였었다.
- 바스크 민족의 기원과 신화를 발견할 수 있는 파르 선사시대 동굴(Grottes préhistoriques de Sare)을 방문해보세요.
- 엘레트(Helette)에 위치한 바스크 유목치즈 박물관(Musée Basque du Pastoralisme et du Fromage)은 바스크 지방의 목동과 치즈 제조자들의 삶과 직업에 대한 모든 것을 담고 있습니다.
- 오쏘아라드 AOP 치즈 길(Route du fromage AOP Ossau-Iraty)을 따라 치즈 생산자들도 만나고 바스크(Basque)와 베아른(Béarn) 지방의 치즈 전통도 발견하세요.

지역 축제

- 베아른 샹송 페스티벌(Festival de la Chanson Béarnaise), 매년 9월 말이면 시로스(Siros)에서는 베아른(Béarn) 지방의 문화를 선보이는 큰 축제가 열립니다. 노래, 춤, 연극이 4일 내내 이어지죠.
- 오쏘 계곡(Vallée d'Ossau)의 가족 이동, 가족과 의 목동들이 다시 산으로 되돌아가는 길을 함께 하기 위해 전통 음악과 외국 영화가 상영됩니다.
- 에스페레트 고티 축제(Fête du Piment d'Espelette), 에스페레트 고티 조합에 의해 10월 말에 열리는 축제입니다. 심사위원들은 다양한 고티 작물들을 비교 심사해보고, 일반 방문객들은 즐기고 맛보고 춤추며 축제를 보냅니다.
- 까오르 블루스 페스티벌(Cahors Blues Festival), 제르(Gers) 지방의 마르씨악(Marciac)이 최고의 제르 페스티벌을 개최한다면, 까오르(Cahors)는 25년 넘게 블루스 페스티벌을 열고 있습니다. 성공은 말할 것도 없죠.
- 오브락 축제(Fête de la race Aubrac), 아베롱(Aveyron) 지방의 뽕즈니에 돌트(Saint-geniez d'Ay)에서는 매년 8월이면 오브락(Aubrac) 사람들의 축제가 열립니다. 이 축제기간 동안 목장 주인들은 자신이 생산한 고기와 지역 특산품의 우수한 품질을 널리 알립니다.
- 국제 루에르그 민족 축제(Festival Folklorique International du Rouergue), 8월에 아베롱(Aveyron)의 26개 도시와 캉탈(Cantal), 로(Lot), 로제르(Lozère)의 4개 도시는 10개 국에서 참여한 14개 그룹, 500여 명의 무용가들과 음악가들을 맞이합니다.
- 가족 이동 축제(Fête de la Transhumance), 보통 5월의 마지막 주말, 오브락(Aubrac)에서는 꽃이나 호랑기시나무, 총으로 꾸민 풍물의 무리가 이동하는 모습을 누구든지 감상할 수 있습니다.

알고 계셨나요?

샤를마뉴(Charlemagne) 대제는 콩크(conques)의 수도사들이 보내주던 로크포르 치즈의 훌륭한 팬이었습니다.

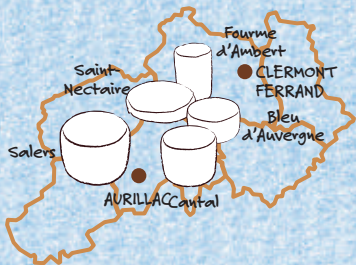


건강을 위해 식사와 식사 사이에 간식을 피하세요.
www.mangerbouger.fr

지난번 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가주세요.

Auvergne

오베르뉴 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



산악 지대에 위치한 오베르뉴(Auvergne)는 수천 년 동안 수많은 화산 활동을 통해 만들어진 넓은 면적의 땅이다. 오늘날, 화산 활동은 잠잠해졌지만 이 지역과 지역 주민들은 그들의 우수한 전통을 강하게 고수하고 있다. 엄청난 명성을 자랑하고 있는 그들의 치즈와 관련된 전통에 대해서는 특히 더 그렇다.

생넥타이르 (Saint-Nectaire)

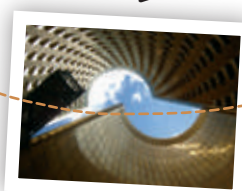


소젖 치즈
1955년 AOC 획득
13,298 톤



유연하고 부드러운 페이스트로 잘 알려진 오베르뉴(Auvergne) 지역의 이 토속적인 치즈는, 프랑스 총사령관인 앙리 드 라 페르테 생넵테르(Henri de la Ferté-Senneterre, 1599-1681)에 의해 소개되어 루이 14세의 왕실 식탁에 오르는 명예를 얻었다. 비록 원산지는 프랑스에서 가장 작은 지역 중 하나이지만, 이 지역은 유명한 오베르뉴 화산대의 중심부에 위치하고 있으며, 명성은 그 누구에게도 뒤지지 않는다. 이 치즈의 껍질은 회색이나 옅은색을 띠게 되며 4주에서 6주 가량 숙성된다. 생넵테르는 결코 깊은 인상을 남기는 데 실패하는 법이 없다.
추천 와인 : 생푸르생(Saint-Pourçain)

이 지역의 보물들!



Vulcania



Salers breed cows

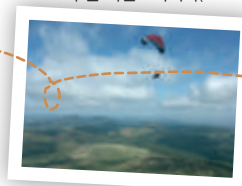
캥팔 (Cantal)



소젖 치즈
1956년 AOC 획득
16,676 톤



우리는 경팔 앞에서 고개를 숙일 수 밖에 없다. 기원 후 1세기 경, (대) 플리니우스(Plinie l'Ancien)가 남긴 글에 따르면, 캥팔이 세상에서 가장 오래된 치즈이기 때문이다. 이 치즈의 특별한 점은, 두 차례 압착된다는 것이다. 첫 번째는 응유 효소제인 렌넷을 첨가하고 혼합한 후에, 두 번째는 커드가 치즈로 바뀌고 있을 때 이루어진다. 치즈 덩어리를 소금과 보다 잘 섞이게 하기 위해 깨뜨린 후에, 다시 주형 틀에 넣고 새롭게 압착한다. 당신의 치즈 장인은 당신에게 각기 다른 정도로 숙성된 캥팔을 제안하며 기쁨을 얻을 것이다. 2개월 정도 숙성된 치즈는 'jeune(젊은, young)'라고 부르고, 3개월부터 6개월까지 숙성되면 'entre-deux(엔트르 두, in-between)', 8개월 이후부터는 'vieux(비유, old)'라고 부른다. 마지막 'vieux'의 경우, 껍질의 두께나 페이스트의 색깔로 구분이 된다.
추천 와인 : 가이악(Gaillac) 레드



The Auvergne volcano chains

푸름 당베르 (Fourme d'Ambert)



소젖 치즈
1972년 AOC 획득
5,854 톤

푸름 당베르가 태어난 캥팔(Cantal) 지방의 5개 면과 루아르(Loire)의 8개 읍은 빠드돔 산맥(Montagne du Puy-de Dôme)에 위치해있다. 하지만 전설에 따르면, 이 치즈의 역사는 푸름 당베르의 대단한 애호가였던 굴(Gaule) 지방의 드루이드(Druides) 성직자 시대까지 거슬러 올라간다. 소젖이 해발 600미터에서 1600미터 사이의 높은 지대에서 집유되기 때문에 독특한 루아르의 풍미를 가지게 되었다. 페이스트가 숨을 쉬고 푸른 곰팡이를 피울 수 있도록 덩어리를 침으로 찌른 후에, 시원하고 습한 동굴에서 한 달 동안 숙성하여 만들어진 푸름 당베르는 푸른 곰팡이 치즈 중에서도 가장 부드러운 치즈로 간주된다.
추천 와인 : 꼬트 뒤 레이옹(Côteau du Layon)과 같은 달콤한 화이트 와인

Tips - 캥팔 치즈 자르는 법

캥팔은 단면의 서로 반향으로 잘라,
각각의 조각들이 모두 치즈 껍질의
익미를 포함할 수 있도록 해주세요!

레시피

Pain perdu aux fromages

베이킹 베이르두 오 프르마주

베이킹 베이르두(Pain perdu)는 일반적으로 디저트로 나오지만 샬레와 함께 나가는 요리가 될 수도 있습니다. 만드는 방법은, 우유와 달걀, 빵을 섞은 곳에 빵을 적셔주세요. 베이르두 빵을 오븐에서 굽기 위해 베이킹 조각을 올려놓고, 껍질과 샬레 치즈를 갈아서 올려놓은 후에 다 함께 튀우면 됩니다. 치즈는 아가 빵을 적셨던 우유에 먼저 넣을 수도 있습니다.

블루 도베르뉴 (Bleu d'Auvergne)



소젖 치즈
1975년 AOC 획득
6,358 톤

샬레 (Salers)



소젖 치즈
1961년 AOC 획득
1,440 톤

추천 명소



지역 볼거리

- 경매(Cantal) 지방 투르느미르 (Tournemire)에 위치한 앙조니 성 (Château d'Anjony)을 방문해 보세요. 하늘을 향해浩浩하게 솟아오른 4개의 탑을 갖춘 성채를 만나보실 수 있습니다.

- 역시 경매(Cantal)에 위치한 쇼드자이(Chaudes-Aigues)를 방문해보세요. 이 도시는 온도가 80℃ 이상 올라가는 뜨거운 온천을 여러 개 갖추고 있는 온천관광지로 유명합니다.

- 오베르뉴 화산 지역 자연 공원 (Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne) 내 뫼드돔 (Puy-de-dôme)에 위치한 게리 (Guéry) 산 일구에는 꽃의 집 (Maison de fleurs)이 있습니다.

여기 오솔길을 따라 걸으면, 이 산악지대에서 서식하는 매우 다양한 꽃들을 발견할 수 있습니다.

- 높이 1,855미터의 볼롱 뒤 경매 (Plomb du Cantal)은 뫼 그리우 (Puy griou), 뫼 마리(Puy mary), 뫼 드 생세(Puy de sancy)와 같은 중앙 고원(Massif Central)의 다른 산의 꼭대기를 한 눈에 내려다볼 수 있는 장관을 선사합니다.

- 오베르뉴 치즈 길(Route des fromages d'Auvergne)을 따라 걸으며, 치즈 제조소들과 지역의 관광자들을 동시에 만나보세요.

지역 축제

- 유럽 식문화 축제(Les Européennes du Goût), 이 행사는 매년 6월 말에 오리악 (Aurillac)에서 열립니다. 먹거리 장터, 요리 교실, 사식, 요리 대회와 세프들의 시연 등이 마련됩니다.

- 치즈 축제(Fête des Fromages), 경매(Cantal)의 팸롤(Pailherols)에서는 매년 6월에 전통 치즈 축제가 열립니다. 가족 무리의 행렬, 치즈 사식과 판매, 지역 수공업자들의 전시회 및 마을 산책 등의 행사가 마련됩니다.

- 밤 축제(Foire de la Châtaigne), 20,000명의 사람들이 매년 10월 중순이면 밤 수확을 축하하기 위해 경매(Cantal)의 무르주(Mourjou)를 방문합니다. 이 행사에서 방문객들은 2톤 정도의 밤을 먹습니다.

악곡에서 연수를 받기 위해 루앙(Rouen) 지역으로 떠났던 오베르뉴 지방 사람, 양두안 루셀(Antoine Roussel)이 없었더라면 블루 도베르뉴 치즈는 지금 없을 지도 모른다. 우리는 블루 도베르뉴의 푸른 곰팡이를 만드는 비법을 이 청년에게 빚진 셈이다. 비법은 1854년에 완성되어 그 이후로 생산자들 사이에서 전수되었다. 한 세기 반이 지난 후에, 이 소젖으로 만든 푸른 곰팡이 치즈는 도드라지는 강한 풍미를 사랑하는 치즈 애호가들에게 행복을 가져다 주었다.

추천 와인 : 달콤한 쥐라쑹(Jurançon) 혹은 생크루아 뒤 몽 (Sainte-Croix du Mont)

4가지 다른 정의를 가지고 있는 하나의 명사, 샬레는 마을 이름이자, 용담속의 뿌리로 만든 술 이름, 젖소 품종 중 하나, 마지막으로 농장에서 수작업으로 만들어지는 치즈의 한 종류이다. 이 기념비적인 치즈는 무게가 50kg까지 나갈 수 있으며, 껍질과 달리 5월부터 10월 사이에만 생산된다. 만약 당신이 방문하는 치즈 가게에서 "Tradition Salers"라는 표시를 찾았다면, 그 샬레 치즈는 오로지 샬레 품종 젖소의 우유로만 만들어졌음을 의미한다. 그 외의 나머지 샬레 치즈들은 'Salers-Salers'로 표시되는데, 어떻게 표시되어 있는지 간에 샬레 치즈는 무조건 농장에서 수공업으로 만들어진다.

추천 와인 : 코트 로띠(Côte Rôtie)

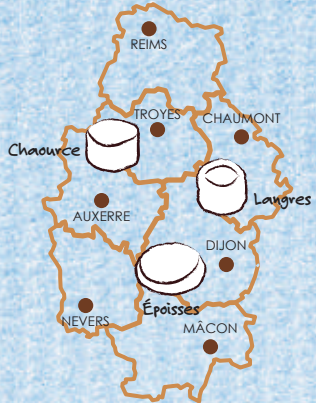
알고 계셨나요?

작은 덩어리 치즈의 돌로 만들고 평평한 판석으로 덮여 있는 석조 건물인 부롱(Burons)은 경매 치즈의 제조소이자 보관 창고로 동시에 사용되었습니다.

생생각페르 치즈는 전통적으로 로밀 집(Leio, 클레오)위에 올려놓고 숙성을 시켰으며, 중세시대에는 농부들이 영주에게 클레오 치즈(Fromage de leio)로 세금을 냈다는 기록은 생생각페르 치즈를 의미합니다.

Bourgogne/Champagne

부르고뉴 / 상빠뉴 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



북쪽으로는 상빠뉴(Champagne)로부터 남쪽으로는 부르고뉴(Bourgogne)에 이르기까지, 눈길이 닿는 곳마다 수천 년 전에 심어진 거대한 포도밭이 펼쳐져 있다. 그러나 사람들은 늘 그 중 일부의 땅을 목축을 위해 떼어놓았고, 포도밭 모퉁이에서 소가 풀을 뜯어먹고 있는 목초지를 찾거나 그리 어려운 일이 아니다.



Reims Cathedral

지나친 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가주세요.



Beguine's Hospices with their multicolored roofs

에피소스 (Epoisses)



소젖 치즈
1991년 AOC 획득
1,045 톤



에뿌아쓰라는 작은 마을에서 탄생한 이 소젖 치즈는 매우 강한 향을 가지고 있지만, 동시에 잘 균형 잡힌 진실된 맛을 가지고 있다. 시토 수도회의 수도사들이 이 치즈를 처음 생산하였고, 지역 농민들에게 그 제조법을 전수하였다. 소젖을 천천히 응고시키고 건조된 소금으로 간을 한 후에 적어도 4주 이상 숙성시키는데, 이 과정에서 가염 혹은 무염의 물로 치즈 껍질을 닦는다. 이 물에는 '마르 드 부르고뉴(Marc de Bourgogne, 와인)를 만드는 과정에서 나온 부산물을 이용해서 만든 술'을 점차적으로 넣어준다. 붉은빛을 띠는 오렌지색은 이 치즈의 자연스러운 빛깔이다.

추천 와인 : 부르고뉴(Bourgogne) 레드

이 지역의 보물들!

샤우르스 (Chauvigny)



소젖 치즈
1970년 AOC 획득
2,441 톤



오브(Aube) 지방의 한 마을 이름을 딴 이 치즈는 부드럽고 연한 페이스트를 사랑하는 애호가들에게는 최상의 기쁨이다. 소젖으로 만들어지며, 처음에 주형 틀에 넣었다가 소금을 첨가하기 위해 다시 틀에서 뺀 후, 호밀 짚이나 스테인레스 조각 위에서 건조시킨다. 14일 정도의 숙성을 거치고 나면 순백색의 곰팡이 꽃이 피어 옅은 부드러운 껍질을 갖추게 되고 크림을 떠올리게 하는 향을 퍼뜨린다.

추천 와인 : 부지(Bouzy) 혹은 로제 데 리세(rosé des Riceys)

랑그르 (Langres)



소젖 치즈, 1991년 AOC 획득, 418 톤



농가에서 독립적으로 생산한 것인데, 초원에서 생산한 것인데 간에, 랑그르가 제법 숙성이 되었는지 아닌지를 알아보는 방법이 있다. 아주 간단한 방법인데, 치즈 지방의 대야 모양을 살펴보면 된다. 대야 모양이 깊숙하게 내려앉을수록 치즈가 좀 더 숙성되었다는 뜻이다. 그렇다면 한 가지 더 궁금해지는데, 왜 랑그르의 지방은 이런 모양을 형성할까? 왜냐하면 랑그르는 숙성 중에 한번도 뒤집어 주는 과정이 없기 때문이다. 다른 방식으로 랑그르를 즐기고 싶은 이들에게 좋은 소식이 하나 있다. 폰텐(Fontaine, 분수)이라고 불리는 이 치즈 지방에다가 '마르 드 부르고뉴(Marc de Bourgogne)'를 몇 방울 부어서 스며들게 한 후 맛보는 것이다.

추천 와인 : 샤르도네(Chardonnay)

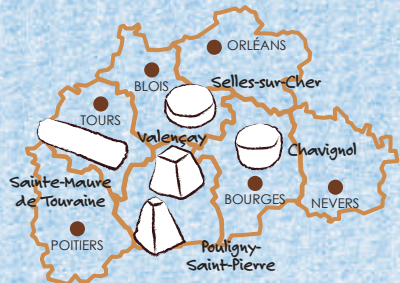
건강을 위해 너무 기름지거나 달거나 짭 음식은 피하세요.
www.mangerbougier.fr

추천 명소

- 지역 불거리
- 코트 도르(Côte d'Or)에 위치한 뷔시-라뮈렝 성(Château de Bussy-Rabutin)을 방문해보세요.
- 루이 14세의 총애를 얻은 한 궁정화가에 의해 그려진 초상화들로 가득찬 놀라운 규모의 갤러리가 있습니다.
- 서남쪽으로는 샤를레-브리오네(Charolais-Brionnais)로부터 동남쪽으로는 마코네-크뤼니주아(Mâconnais-Cruisinois)에 이르기까지 샤토루아르(Saône-et-Loire)의 훌륭한 로마 교회들을 방문해보세요.
- 오브(Aube)에 위치한 샤우르스 교회(Eglise de Chauvigny)에서는 16세기의 다양한 색깔의 뛰어난 조각상들과 웅장한 모자를 감상할 수 있습니다.
- 오트마른(Haute-Marne)에 위치한 웅장한 오브리브(Auberive) 숲. 단단한 석회암 지대 위에 만들어진 숲 고유의 특성과 생태학적 다양성으로 유명한 곳입니다.
- 오브(Aube) 지방 남쪽에 위치한 코트 데 바르(Côte des Bar) 포도원을 방문해보세요.
- 부르고뉴 해협(Canal de Bourgogne)을 따라 자전거를 타보세요. 잘 닦인 강둑길을 따라가며, 부르고뉴의 아름다운 지방 세 곳, 도네루아(Tonnerrois), 옥쑤아(Auxois), 우쉬 계곡(Vallée de l'Ouche)을 둘러보세요.

- 지역 축제
- 옥쑤아(Auxois) 뮤지컬 이 행사는 매년 8월에 베즐레대성당(Basilique de Vézelay), 뫼 참사회 교회(Collégiale de Thil), 혹은 고마랭 성(Château de Commarin)과 같은 옥쑤아(Auxois) 지역의 위엄있고 유서 깊은 곳에서 개최됩니다.
- 소용 그래픽 디자인 국제 페스티벌(Festival international de l'affiche et du graphisme de Chaumont) 그래픽 디자인 작품들의 전시회 및 아틀리에가 매년 7월에 개최됩니다.

쥘레 / 발드루아르 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



태초부터 이 곳은 염소들의 땅이었다.
부드럽고 온화한 날씨와 더불어 염소를 기르고 치즈를 가공하기에 최적의 조건을 가진 장소로 ‘프랑스의 정원(Jardin de la France)’이라는 별명도 가지고 있다. 염소 무리들이 성, 강, 포도밭, 숲에서 서식하며 목동에게 젖을 제공해 왔고, 목동들은 오래전부터 이 젖을 이용해 맛이 풍부한 염소젖 치즈를 생산하였다. 이 치즈들은 이 지역에서 나는 와인들과 완벽한 조화를 이룬다. 잘 마시고 잘 먹는 것이 제일이라고 노래했던 유명한 음유 작가 라블레(François Rabelais, 1483-1553)의 고장에서, 우리가 더 바랄 게 있겠는가?



염소젖 치즈
1976년 AOC 획득
1,006 톤

샤비뇰은 베리(Berry) 지역에서 나는 염소젖 치즈 중에 단연코 가장 유명하며, 그 숙성 정도에 따라 각각 다른 사랑을 받는다. 어떤 사람들은 샤비뇰이 약 10일 정도 숙성된 상태인 ‘demi-sec(드미섹, semi-dry)’ 상태를 좋아한다. 또 어떤 사람들은 페니실리움(Penicillium) 균을 주사한 후 한 달 정도가 지나 숲 향기가 나는 푸른 색의 샤비뇰을 좋아하고, 또 어떤 이들은 호두와 헤이즐넛 향을 내기 시작하는 ‘très sec(트레섹, fully dry)’ 상태를 좋아한다. 샤비뇰은 치즈 플레이트에서 빠질 수 없으며 튀김가루를 입히거나, 얇게 저미거나, 오븐에 굽거나, 소스에 담그는 등 요리에도 많이 사용된다.

추천 와인 : 샹세르(Sancerre) 화이트

이 지역의 보물들!



Bourges Cathedral



Goats out to pasture



Château de Valençay



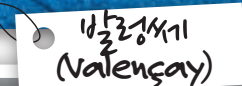
Château de Chambord



염소젖 치즈
1998년 AOC 획득
350 톤

역사에 따르면, 발랑세 치즈는 처음엔 날씬한 피라미드 모양이었다고 한다. 나폴레옹(Napoléon Bonaparte, 1769-1821) 황제에게 제공되는 발랑세 치즈가 나폴레옹의 이집트에서의 패배를 떠올리게 하지 않도록, 발랑세 성(Château de Valençay)의 소유주였던 탈레랑(Talleyrand)이 치즈의 뾰족한 윗 부분을 잘라냈다. 발랑세는 생유나 전지유로 만들며, 한번 주형 틀에서 꺼내어 소금을 첨가하고, 목탄 재를 바른 후에 최소 11일 정도 숙성시킨다. 페이스트는 신선하고 섬세하며 부드럽다. 좀 더 숙성되면 보다 쉽게 부스러지고, 다양한 요리에 사용된다.

추천 와인 : 발랑세(Valençay) 화이트



염소젖 치즈
1975년 AOC 획득
875 톤

염소의 생유나 전지유로 만들어진다. 둥근 원뿔대 모양의 이 치즈는 오랜 전통을 가지고 있다. 몇몇 자료에 따르면, 19세기 말, 셀르(Selles) 지방 태생의 아낙네가 자신의 어머니 시절부터 이 치즈를 만들었다고 기록했다. 국자 모양의 주형 틀에 넣었다 뺀 후에, 목탄 재와 소금을 혼합한 가루를 발랐다. 10일 이상 숙성을 시킨 후에 소비할 것을 권하고 있으며, 치즈의 껍질은 몇 주간 시간이 흐름에 따라 푸른색 곰팡이 색을 띠기 시작한다. 잘 숙성된 염소젖의 향기, 특히 염소들이 먹은 셰르 계곡(Vallée du Cher)의 건조 향기가 잘 드러난다.

추천 와인 : 슈베르니(Chevemy) 혹은 투렌느(Touraine)

TIPS- 셀르쥘르셰르 치즈 먹는 방법

셀르쥘르셰르 치즈를 80%로 잘라
신장과 함께 즐겨주세요.
완벽한 조화를 경험하실 수 있습니다.



염소젖 치즈 요리

따뜻한 사비뇽(Chavignol) 치즈 샐러드도 유명하지만 사과 까나데로도 해낼 수 있습니다. 이 지역의 다른 염소젖 치즈들 역시 요리에 사용될 수 있는 벨리니생베리에르(Poulligny-Saint-Pierre) 치즈는 오물렛이나 에그 스코렐에 넣을 수 있고 셀레스쥬르(Cher) 치즈는 얇게 자른 후 오물에 구워 먹을 수 있습니다. 발랑세(Vallangney) 치즈는 구운 고기 속을 채우고, 생모르 드 투렌(Sainte-maure de Touraine) 치즈는 소스를 만드는 데 사용될 수 있습니다.

생모르 드 투렌 (Sainte-maure de Touraine)



염소젖 치즈
1990년 AOC 획득
1,300 톤

프랑스 소설가 발자크(Honoré de Balzac, 1799-1850)에 의해서 1841년부터 언급된 치즈이다. 치즈가 부스러지지 않도록 오래 전부터 치즈 중심부에 심지 역할을 할 수 있는 호박 짬을 끼워놓았는데, 이를 통해 쉽게 어-치즈를 구분해낼 수 있다. 오랫동안 이 방식이 모방되어 오자, 생모르 드 투렌 치즈 생산자들은 원산지 이름이나 치즈 생산자 식별 번호를 짬에 레이저로 새기기 시작했다. 소금과 혼합된 목탄 재를 바르고, 숙성 기간에 따라 부드러워지거나, 반 정도 숙성되거나, 완전 숙성된다. 추천 와인 : 시농(Chinon) 혹은 투렌(Touraine) 화이트

알고 계셨나요?

오래 전에, 투르(Tours) 지방 사람들은 염소젖 치즈를 이용해서 팔무즈(Talmouzes)를 만들었으며, 치즈가 들어간 짭짤한 맛의 작은 라자로 작은 파이 모양, 삼각형 모양, 혹은 십자가 모양으로 만들었습니다.

벨리니생베리에르 (Poulligny-Saint-Pierre)



염소젖 치즈
1972년 AOC 획득
287 톤

벨리니생베리에르 치즈는 AOP로 구분하고 있는 치즈 원산지들 중에서 가장 작은 구역에서 생산되는데, 이는 브렌네(Brenne) 지역 자연 공원의 중심부에 위치하고 있다. 앙드르(Indre)에 위치한 벨리니생베리에르(Poulligny-Saint-Pierre) 교회의 시계탑에서 영감을 받아 피라미드 형태를 가지고 있다. 손으로 직접 모양을 만들고, 소금을 첨가한 후, 10일 이상 숙성시키면 순백색의 매끈하고 부드러운 페이스트가 만들어진다. 좀 더 시간이 흐르면 겉질은 연한 푸른빛을 띠고 페이스트는 약간 단단해지는데, 이 때 토스트를 하거나 큐브 모양으로 잘라서 샐러드에 넣을 수 있게 된다. 추천 와인 : 뢰이(Reuilly) 혹은 쓰비농 드 투렌(Sauvignon de Touraine)

추천 명소



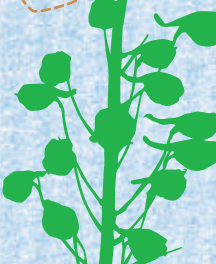
지역 볼거리

- 15세기 민간 건축물의 완벽한 상징인, 부르주(Bourges)에 위치한 파코 쥘트 궁전(Palais Jacques Cœur)을 방문해보세요. 앙투아네트(Mehun-sur-Yèvre)에 위치한 샤를르 7 세의 성(Château Charles VII)은 오래 전에 샤를르 7세가 가장 좋아하던 거주지였고, 오늘날은 많은 고고학적 유물들을 보관하고 있는 곳입니다.
- 세르(Cher)에 위치한 아프르몽트알리에 화훼 공원(Parc Floral d'Apremont-sur-Allier)을 방문해보세요. 이곳에서는 다채로운 꽃과 나무를 만나볼 수 있습니다. 그리고 여행 마지막에는 멋진 4륜 마차들로 잘 알려져 있는 성의 마구간을 모인답니다.
- 로모랑탱(Romorantin)에서는 매년 10월 말이면 쉐르농 미식 축제(Journées Gastronomiques de Sologne)가 개최됩니다. 이 기간 동안 방문객들은 이 지역에서 나는 식물들을 살 수 있고, 요리 시연을 보고, 다양한 대회에 출전하는 전문가들을 응원할 수 있습니다.
- 발 드 제즈(Val de Jazz), 7월이면 대표적인 재즈 음악가들이 생베르(Sancerre)와 그 인근 지역에서 모인답니다.
- 렌틸 콩 축제(Fête de la Lentille), 9월 둘째 주일이면 바방(Vatan) 시에서는 베리(Berry) 지역에서 생산되는 그런 렌틸 콩을 기념합니다.
- 시농(Chenonceau), 앙부아즈(Ambouise), 빌랑드(Villandry), 아제르리드(Azay-le-Rideau), 위세(Ussé), 시농(Chinon), 랑제(Langeais), 투렌(Touraine) 지방을 가볼 때마다 보면 이렇게 아름다운 성들 앞에 멈춰서지 않을 수 없으실 거예요.
- 로슈(Loches) 지방의 동철재석장(Carrière troglodytique)에서는 백토의 역사와 그 채석 방법에 대해 배우실 수 있어요.
- 발 드 루아르 와인 길(Route des Vins du Val de Loire), 이 길을 따라 생베르(Sancerre), 시농(Chinon), 부르제이(Bourgueil), 부브레(Vouvray)와 같은 루아르의 매력적인 아펠라시옹들을 만나보실

수 있을 거예요. 그리고 어떤 치즈를 곁들이면 좋을지 훌륭한 아이디어들이 떠오를 거랍니다.

지역 축제

로모랑탱(Romorantin)에서는 매년 10월 말이면 쉐르농 미식 축제(Journées Gastronomiques de Sologne)가 개최됩니다. 이 기간 동안 방문객들은 이 지역에서 나는 식물들을 살 수 있고, 요리 시연을 보고, 다양한 대회에 출전하는 전문가들을 응원할 수 있습니다.



Franche-Comté/Alsace-Lorraine

프랑슈콩떼 / 알자스로렌 지역 AOP(원산지 보호 명칭)

알자스로렌(ALSACE-LORRAINE)

알자스(Alsace)와 로렌(Lorraine) 지방 사이의 녹색 허파와도 같은 뫼스페르 계곡(Vallée de Munster)은 트레킹 족, 패러글라이딩 애호가, 마르텡스왕(Martinswand) 암벽에 도전하는 암벽등반가들이 자주 찾는 곳이다. 뫼스페르(Munster)로 돌아오면, 사람들은 여러가지 문화활동을 즐길 수 있고, 이 계곡의 명성에 일조한 뫼스페르 치즈를 맛볼 수 있다. 이 치즈는 저장고 안에서 숙성되는 기간에 따라 다양한 맛을 낸다.



프랑슈콩떼(Franche-Comté)

랭(Rhin)과 론(Rhône) 지방, 두 개의 산악 지대 사이에 위치하고 있는 프랑슈콩떼는 한쪽은 산림이 우거져있고, 다른 한쪽은 물과 마주하고 있는 상반된 풍경을 가진 땅이다. 거친 기후 조건 속에서 상부상조의 오랜 전통이 생겨났으며 이러한 전통을 바탕으로 이 지역 치즈가 발달하였다.

이 지역의 보물들!



Alsatian house



Nancy



Belfort's Lion

건강을 위해 하루 다섯 가지 이상의 과일과 야채를 섭취하세요.
www.mangerbouger.fr

뫼스페르
(Munster)



소젖 치즈
1969년 AOC 획득
8,082 톤

다른 많은 치즈들과 마찬가지로, 뫼스페르(Munster) 혹은 뫼스페르 제로메(Munster Géromé)는 수도원에 기원을 두고 있으며, 프랑스어로 수도원을 뜻하는 'monastère'라는 어휘에서 그 이름이 비롯되었다. 종종 제로메(Géromé)라고도 불리는 이 치즈는 로렌(Lorraine) 지방에서 나는 소젖, 혹은 알자스(Alsace) 지방에서 나는 소젖으로만 만들어진다. 습한 저장고에서 이틀마다 한 번씩 소금물로 껍질을 닦은 후, 비로소 치즈 가게의 진열대에 오른다. 치즈 플레이트에 빠지지 않는 것은 물론이고, 특히 끼쉬(Quiches, 파이의 일종), 오믈렛, 투르뜨(Tourte, 파이처럼 생긴 둥근 과자)와 같은 요리에 잘 어울린다.

추천 와인 : 실바네르(Sylvaner)

블루 드 젝스 오크자라
(Bleu de Gex Haut-Jura)



소젖 치즈
1977년 AOC 획득
569 톤

푸른 곰팡이 치즈들 중 가장 잘 알려진 치즈는 아니지만, 치즈를 무척 사랑했던 것으로 알려져 있는 샤를르 5세(Charles V, Holy Roman Emperor, 1500-1558) 덕분에 1530년에 프랑스 왕궁에 소개되었다. 몽벨리야르드(Montbéliard) 품종이나 시명탈(Simmental) 품종의 우유로만 만들어지며, 저장고에서 숙성되는데 시간이 흐름에 따라 페이스트가 점점 푸른색으로 물들어간다. 매우 부드럽고, 라클레뜨(Raclette, 불판에 녹여 먹는 치즈) 용으로 주로 사용된다.

추천 와인 : 리슬링(Riesling)



Montbéliard cows



지나친 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가주세요.

콩떼 (Comté)



소젖 치즈
1958년 AOC 획득
48,189 톤

두드러진 기후를 가지고 있는 지역인 쥐라(Jura) 산맥에서 생산되는 치즈이다. 콩떼 치즈는 프랑스의 몽벨리야르(Montbéliarde) 품종이나 씨멍탈(Simmental) 품종에서 나오는 우유로 만드는데 살균하지 않은 생유만 사용한다. 치즈 한 덩어리를 만들기 위해서는 평균적으로 450리터의 우유가 필요한데 이 덕분에 농부들은 중세시대부터 오늘날의 생산자 조합, 협동 조합의 원형인 마을 단위의 모임을 만들 수 밖에 없었다. 가열 압착 치즈인 콩떼 치즈는 최소 4개월 이상 숙성되는데 몇몇 치즈들은 18개월, 나아가 24개월까지도 숙성되기도 한다.

추천 와인 : 쥐라(Jura), 샹빠뉴(Champagne), 사보네프 뒤 빠쁘 (Châteauneuf du Pape) 화이트

몽도르 (Mont d'Or)



소젖 치즈
1981년 AOC 획득
4,328 톤

여름 휴가에서 돌아오면, 몽도르 애호가들은 애타게 치즈를 기다린다. 이 치즈는 바슈랭 뒤 오두(Vacherin du Haut-Doubs)라고 불리기도 하는데, 계절 치즈라는 특성을 가지고 있으며 9월 중순부터 다음해 5월 중순까지만 판매된다. 가문비나무 상자 속에 넣어서 진열되는데, 상자가 약간 작아서 껍질이 주름질 된다. 작은 손가락으로 떠먹으면 되는 식탁 위의 스타, 몽도르 치즈.

추천 와인 : 사보이(Savoie) 화이트

Tips : 콩떼 치즈의 행복한 마리아주

프랑슈콩떼(Franche-Comté) 지방 치즈들의 왕인 콩떼 치즈는 즐거운 마리아주를 선사합니다. 예를 들어, 로두나 아르보아(Arbois) 와인과 함께 즐겨보세요. 아르보아 와인과 함께 먹으면 멋진 전술과 향을 느낄 수 있고요. 또 다른 재미있는 식재료와 함께 즐겨보세요. 좋습니다.

모르비에 (Morbier)



소젖 치즈
2000년 AOC 획득
8,514 톤

모르비에 치즈를 반으로 자르는 듯 보이는 이 젓빛 선은 어떻게 생겨난 걸까? 이런 특징을 이해하기 위해서는 200년 전으로 거슬러 올라가야 한다. 프랑슈콩떼(Franche-Comté) 지방의 어느 외딴 농장에서, 농부는 하루에 두 번 치즈를 준비하곤 했다. 아침에 짠 우유로 커드를 대량 생산하여 주황 틀에 넣고, 그걸 보호할 목적으로 표면에 얇게 목탄 재를 덮어두었다. 그리고 저녁에 두 번째로 짠 우유로 커드를 만들어 위에 더했다. 오늘날, 이 검은 줄무늬는 이제 장식적인 의미만 남아있으며 연하고 부드러운 모르비에 치즈의 특징이 되었다.

추천 와인 : 아르보아(Arbois)

Franche-Comté/Alsace-Lorraine



지역 볼거리

- SF 영화제(Festival du Film Fantastique). 매년 1월이면 보쥬(Vosges)에 위치한 제라르메르(Gérardmer)에서 애호가들을 위한 문화 축제인 SF 영화제가 열립니다.
- 뮌스페르 재즈 페스티벌(Jazz à Munster). 뮌스페르 재즈 페스티벌이 같은 이름의 계곡에서 4월 말 혹은 5월 초에 열립니다.

지역 축제

- 노트르담뒤오 롱상 소성당(Chapelle de Ronchamp, Notre-Dame-du-Haut)은 프랑스의 유명한 건축가 르 코르뷔지에(Le Corbusier, 1887-1965)에 의해 건립되었습니다. 하얀 색깔의 벽면, 곡선의 콘크리트, 계산적으로 만들어진 창문들... 이 곳은 현대 종교 건축물의 보석과도 같은 장소입니다.
- 수백 미터 가량의 길을 내려다보고 있는 찬란한 주 성(Château de Joux)은 천 년 이상의 역사를 자랑합니다. 18세기에 이 곳은 장기수들을 위한 감옥으로 사용되었으며 유명한 사람들이 수감되었습니다. 그들 중에는 미라보(Mirabeau)의 영주와 흑인 노예 해방 운동의 선구자이며 1803년에 사망한 아이티의 장군, 두생 루베르튀르(Toussaint Louverture, 1743-1803)도 있었습니다.

- 벨포르의 사자(Lion de Belfort)는 뉴욕 자유의 여신상을 만든 프랑스의 조각가 바르톨디(Baldoli, 1834-1904)가 1880년 보쥬(Vosges)의 붉은 자갈으로 만든 조각상입니다. 가로 11미터, 세로 22미터의 이 조각상은 이 도시와 테리투아르 드 벨포르(Territoire de belfort) 지역의 상징이 되었습니다.
- 폴리니(Poligny)에 위치한 콩떼의 집(Maison du Comté)은 프랑슈콩떼(Franche-Comté) 지방 치즈들의 왕인 콩떼 치즈의 모든 것을 보여주는 생방향 체험 박물관(Interactive Museum)입니다.

청각과 후각적인 요소들이 가득하고, 영화도 맡겨 볼 수 있으며, 마지막엔 해설이 곁들여진 치즈 시식까지 즐길 수 있는 곳이지요.

• 아르코와 세안의 왕실 제염소(Saline Royale d'Arc et Senans)는 오래 전에 염수를 개발하여 부유해진 땅, 살랭레방(Salins-les-Bains)에서 15km 떨어진 곳에 있습니다. 이 제조소는 18세기에 건축가 클로드니콜라 르두(Claude-Nicolas Ledoux)에 의해 만들어졌는데, 이상 도시를 건설하고자 했던 그의 계획의 축소판이라고 할 수 있습니다. 이 뛰어난 아름다운 건축물은 유네스코 세계 문화 유산으로 등재되었으며, 반드시 방문해야 할 장소들 중 하나입니다.

지역 행사

- 유로켄느 드 벨포르(Eurockéennes de Belfort)는 20년 전부터 벨포르(Belfort)에서, 7월 초 아름다운 여름 날에 개최되고 있습니다. 프랑스 락 페스티벌 중 가장 중요한 축제 중 하나로, 록페는 프로그램들을 자랑합니다.
- 몽탈리에(Pontarlier)에서 열리는 압센트 축제(Fête de l'Absinthe)는 7월 말 자칭 '녹색 요정'의 수도에서 개최됩니다. 이 축제는 오랫동안 프랑스에서 금지되었던 전설의 음료, 압센트의 명예를 다시 회복시키는 데에 있습니다. 방문객들은 압센트 맛을 따고, 다양한 사용법을 익힐 수 있습니다.
- 수플라클(Soufflacul), 사람들은 매년 4월 첫째 일요일이면 생클로드(Saint-Claude)에 모여, 군사 탱크 퍼레이드, 색종이 싸움, 횃불 행렬 등을 즐깁니다.

Méditerranée

메디테라네 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



이 땅은 '가난한 자들의 소
(la vache du pauvre)'라고 불리는
염소들의 천국이었다. 가르(Gard)의 덤불
숲에서부터 프로방스(Provence)의 도시들에
이르기까지, 염소들은 바농(Banon) 및
펠라르동(Pélardou)과 같은 소소한 기쁨을 주는
치즈를 만드는데 쓰일 젖을 생산했다.
다만, 코르시카(Corse)에서 만큼은
양이 염소를 이겼다고 볼 수 있는데
바로 '아름다운 섬, 코르시카'의 상징인
브로씨오(Brocciu) 치즈는 양젖으로 만들어지기
때문이다.

**펠라르동
(Pélardou)**

염소젖 치즈
2000년 AOC 획득
180 톤

펠라르두(Pélardou), 뽀랄두(Péraldou), 뽀랄동(Paraldon), 뽀랄동(Péraldon), 뽀로동(Péraudon)··· 세베느(Cévennes) 지방의 이 작은 치즈는 19세기 말에 마침내 펠라르동(Pélardou)이라고 부르기로 정하기까지, 여러 가지 이름으로 불렸다. 거친 기후 조건을 가진 황야와 덤불 숲의 지역에서 만들어진 이 치즈는 숙성이 거의 되지 않았을 때는 부드러우며, 시간이 점점 흐를수록 단단해지고 상대적으로 염소젖의 향이 두드러진다. 빵 조각 위에 올려 따뜻하게 해서 내면 맛있는 간식이 된다.

추천 와인 : 코스티에르 드 님(Costières de Nîmes)

이 지역의 보물들!



The Orange Theatre

A Corsican landscape

**바농
(Banon)**

염소젖 치즈
2003년 AOC 획득
63.5 톤

역사에 따르면, 이 작은 치즈는 로마 황제의 테이블에도 이미 오른 적이 있다. 치즈 장인들에 의해 개발된 부드러운 커드 제조법에 따라 만들어지는 몇 안 되는 치즈 중 하나이다. 밤나무 잎사귀에 싸서 라피아 야자수 잎을 끈처럼 묶어서 보관하기 때문에 공기와 차단되며, 덕분에 몇 달 이상 보관이 가능하다.

추천 와인 : 코트 드 프로방스(Côtes de Provence) 레드 혹은 화이트

**브로씨오
(Brocciu)**

양젖 치즈
1998년 AOC 획득
536 톤

브로씨오 치즈는 코르시카(Corse) 지방의 치즈 제조 및 목축 전통 안에서 오래 전부터 만들어졌다. 브로씨오는 '작은 우유'라는 이름으로도 잘 알려져 있는 탈지유로 만들어졌으며, 탈지유의 특징들을 잘 간직하고 있다. 전통적으로 구리 냄비 속에서 가열시키는데, 양에서 얻은 전지유를 탈지유와 혼합하여 80°C에서 함께 끓인다. 그러면 덩어리지기 시작하는데 이를 함께 저어 섞은 후에 주형 틀에 붓는다. 열을 식힌 후에 먹으면 된다.

추천 와인 : 코르시카(Corse) 로제 혹은 빠트리모니오(Patrimônio) 레드

간장을 위해 규칙적으로 운동하세요.
www.mangerbouger.fr

추천 명소

지역 볼거리

- 앙뒤즈(Anduze)에서 12km 떨어진 곳에 위치한 트라브 동굴(Grotte de Trabuc)을 방문해보세요. 이 곳은 '십만 군사의 동굴'이라고도 불립니다.

- 1세기에 오귀스트(Auguste) 통치 아래에서 만들어진 보클뤼즈 고대 극장(Théâtres antiques du Vaucluse)을 방문해보세요. 특히 오랑주 고대 극장(Théâtre d'Orange)과 계단식 좌석에 5천명 이상의 청중이 앉을 수 있는 베송라로멘 극장(Théâtre de Vaison-la-Romaine)을 놓치지 마세요.

- 1439년에 석화암식 위에 지어진 코르시카(Corse)의 뽕블로랑 요새(Citadelle de Saint-Florent)를

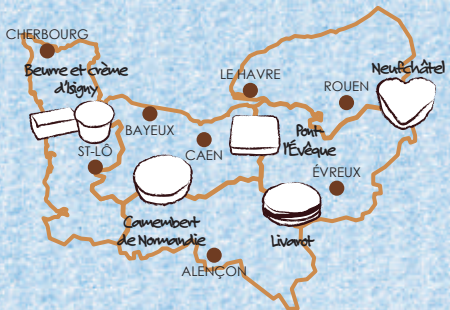
방문해보세요. 깎아지른 듯한 절벽 위에 187개의 계단을 새겨놓은 보니파치오(Bonifacio)의 로이 다라강 계단(Escaliers du Roy d'Aragon)도 함께요.

지역 축제

- 플로락 승마 경기(Raid équestre d'endurance de Florac). 9월 초에 이틀에 걸쳐 최고기수들이 플로락(Florac) 지방의 전설적인 160km 구간을 주파합니다.

Normandie

노르망디 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



전통적으로 사과나무를 심어왔던 이 초록
방목지역은 젖소들이 우유를 풍부하게 생산
하는 것으로 유명하다. 사람들은 이곳에서
10세기 때부터 아주 특별한 유제품 및 치즈
생산 노하우를 발달시켜왔다.



The Etretat cliffs



Normandy cows



The Mont Saint-Michel

지나친 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가해주세요.

까망베르 드 노르망디
(Camembert de Normandie)



소젖 치즈
1983년 AOC 획득
4,280 톤

프랑스 혁명기, 오른(Ome) 지방의 작은 까망베르(Camembert) 마을에서
마리 아렐(Marie Harel)이라는 아낙네가 훗날 프랑스 치즈들 중 가장
유명해진 까망베르 드 노르망디를 처음 고안했다. 까망베르 드 노르망디
치즈는 부분적으로 탈지한 생유로 만들어지며, 국자로 떠서 형태를
잡는다. 이 치즈는 흰 곰팡이 껍질을 가진 연성 치즈이다. 노르망디
(Normandie) 지역의 때루아르를 느끼게 하는 좋은 향과 강한 풍미는
숙성 과정을 통해 만들어진다.

추천 와인 : AOC 노르망디 씨드르(Cidre AOC de Normandie), 갈바도스
(Calvados), 알자스(Alsace) 화이트, 혹은 뮌스까데(Muscadet)

이 지역의 볼품들!

뽕레베끄
(Pont-l'Évêque)



소젖 치즈
1972년 AOC 획득
2,755 톤

수도원에 기원을 두고 있는 뽕레베끄는 전지유 혹은 부분적으로 탈지한 우유로
만들어지며, 껍질을 닦거나 술질을 하는 연성 치즈이다. 정사각형 혹은 직사각형의
모양을 가지고 있으며, 주형 틀에서 뽕 이후에는 하루에 한 번 뒤집어 줘야 한다.
45일간 숙성을 거치는 동안 향이 점점 발달한다. 껍질은 술질 여부와 관계없이
흰색에서 오렌지색으로 변해가며, 페이스트는 부드럽고 맛있다. 매우 정교하며
헤이즐넛을 떠올리게 하는 과실 향이 난다.

추천 와인 : AOC 노르망디 씨드르(Cidre AOC de Normandie), 뫼르소(Meursault),
혹은 그라브(Graves)

리바로
(Livarot)



소젖 치즈
1975년 AOC 획득
1,205 톤



오주(Auge) 지방에서 기원한 리바로는 껍질을 닦은 연성 치즈이다. 껍질은 윤이
나지만 거친 질감이며 예쁜 붉은 오렌지색을 띤다. 19세기에 '가난한 자들의 고기'
(viande du pauvre)'로 알려진 이 치즈는, 진한 향과 고기 훈제 냄새를 떠올리게 하는
강한 풍미를 가지고 있다. '육군 대령(Colonel)'이라는 별명을 가지고 있는데, 이는
숙성 기간 동안 치즈가 내려앉은 것을 방지하기 위해 치즈 주위에 둘러놓은 5개의
작은 띠 때문이다. 이 작은 띠들은 늪지의 사초와 갈대로 만들어지는데, 이것들은
작은 늪에서 수확되어 다발로 묶어서 건조된다.

추천 와인 : AOC 오주 씨드르(Cidre AOC du pays d'Auge), 갈바도스(Calvados),
혹은 마르띠니코 럼(Rhum de Martinique)

레시피

언제나 사랑받는,
까망베르 드 노르망디!

포장지를 벗겨내고, 까망베르 드 노르망디를
얇은 조각으로 자르세요. 잘라진 치즈를 토스트 위에
올리고, 가열된 오븐에서 20분간 구워주세요.
그리고 꿀이나 잼, 미주나 등을 곁들여 드실 때
먹습니다. 그럼 아주 훌륭한 앙타이가 될 거예요.

건강을 위해 너무 기름지거나 달거나 짭 음식은 피하세요.
www.mangerbouger.fr

알고 계셨나요?

→ 하트 모양의 뇌샤페르 치즈의 탄생은 비록 전쟁 때의 기술로 불려나옵니다. 사랑에 빠진 노르망디 청년들이 영국 군인들에게 하트 모양으로 만든 치즈를 건네주곤 했습니다.

→ 1980년, 리델(Ridel)이라는 이름을 가진 프랑스의 한 기술자가 까망베르 드 노르망디 치즈를 마분으로 만든 상자에 포장하면 어떤 까망베르 아이치어를 넣습니다. 덕분에 까망베르 드 노르망디는 새로운 유통 수단을 이용해서 노르망디(Normandie) 국경을 넘을 수 있게 되었습니다.



뇌샤페르 (Neufchâtel)



소젖 치즈
1969년 AOC 치즈
1,491 톤

브레(Bray) 지역에서 부분적으로 탈지한 우유로 만들어지는 뇌샤페르 치즈는 노르망디(Normandie)에서 생산되는 치즈들 중 가장 오래된 치즈이다. 뇌샤페르는 흰 곰팡이 연성 치즈로 작은 벽돌형, 원통형, 100g 짜리 사각형, (샴페인 코르크 모양처럼 생긴) 동종한 원통형, 혹은 200g 이나 600g 짜리 하트 모양으로 만들어진다. 우리는 특히 송달이 가법에 내려앉은 듯한 순백색의 치즈 껍질과 약간 짭짤하면서도 부드럽고 우유 맛이 나는 페이스트를 사랑한다.

추천 와인 : 그라브(Graves), AOC 노르망디 씨드르(Cidre AOC de Normandie)

이지니 버터와 크림 (Beurre et Crème d'Isigny)



소젖 버터와 크림
1986년 AOC 획득
이지니 버터 : 4,299 톤
이지니 크림 : 4,110 톤

이지니 버터와 크림이 생산되는 지역은 베(Veys) 만(灣)의 돌레와 일치한다. 이상적으로 바다 가까운 곳에 위치하고 있으며 5개의 강에서 물을 얻는다. 이 지역은 매우 풍부한 목초를 가지고 있으며, 그 덕분에 비할 데 없이 훌륭한 향과 부드러움을 지닌 이지니 버터와 크림을 만들 수 있는 우유가 생산된다. 이지니 버터는 크림을 가지고 적어도 12시간 정도의 숙성을 거쳐 만들어지며 자연스러운 황금색 빛깔과 좋은 헤이즐넛 향으로 유명하다. 이지니 크림은 우수한 신선도를 자랑하며 노르망디(Normandie) 요리에서 매우 광범위하게 사용된다.

추천 명소



지역 볼거리

- 생베르네르뒤르 베네딕트 수도원(Abbaye Bénédicte de Saint-Pierre-sur-Dives)은 서기 1000년 경에 세워졌고, 오늘날엔 치즈 제조 기술 박물관의 본고장입니다.
- 에브뢰 노트르담 성당(Cathédrale Notre-Dame d'Evreux)은 10세기에 지어져서 18세기까지 조금씩 보수를 했습니다. 14-15세기의 스타인드글라스를 간직하고 있습니다.
- 센느(Seine) 계곡에 위치하고 있는 쥐미에주 수도원(Abbaye de Jumièges)을 방문해보세요. 이 수도원은 2개의 탑을 자랑스럽게 드러내고 있는데, 애호가들에 의해 '프랑스에서 가장 아름다운 유적(la plus belle ruine de France)'이라 불립니다.
- 7세기에 지어져 9세기 말 바이킹에 의해 함락되기 전까지 베네딕트 수도사들의 보금자리였습니다. 그 다음에 재건되었으나 백년 전쟁 때 다시 한번 피해를 입었고, 프랑스 혁명기에는 팔리기도 했습니다.
- 도시 꼭대기에 지어진 리지유 대성당(Basilique de Lisieux)은 가톨릭 성지 순례에서 가장 중요한 장소 중 하나입니다.
- 비무띠에(Vimoutiers)에 위치한 까망베르 박물관(Musée du Camembert)에서는 프랑스의 가장 유명한 치즈인 까망베르의 모든 생산과정을 확인하실 수 있습니다. 게다가 이 곳에서는

1,500개가 넘는 아름다운 치즈 라벨들의 컬렉션도 보실 수 있어요.

- 리바로 치즈 마을(Village fromager à Livarot)은 전시장의 유리 창문을 통해 리바로와 뽕레베고 치즈 생산과정을 무료로 둘러보실 수 있습니다.

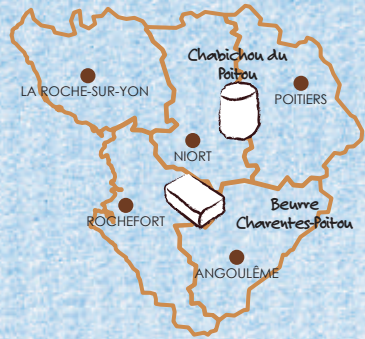
지역 축제

- 리바로 치즈 축제(Foire aux fromages de Livarot)는 매년 8월 첫째 주말에 열립니다. 물론 리바로가 가장 큰 자랑거리이지만, 이 지역의 다른 많은 치즈들과 뛰어난 때마르를 담은 농식품들을 만나보실 수 있습니다.
- 재즈 수 레 뵈이(Jazz sous les Pommiers), 예수천절 무렵 일주일 동안, 많은 참가자들이 음악이 흐르는 꾸망스(Coutances)로 모입니다.
- 뽕레베고 축제(Fête du Pont-l'Évêque), 5월 둘째 주말, 뽕레베고 생산자들이 주축이 되어 마시 장터를 여는 축제입니다. '전국 뽕레베고 대회'로 행사는 마무리됩니다.
- 캄브레르 데이(Journées de Cambremer)는 5월 첫째 주말에 진행되는 행사입니다. 노르망디(Normandie) 지역에서 생산되어 원산지 보호를 받는 모든 농식품을 위한 자리로, 생산자들도 만나고 해설을 들으며 시식도 하고 요리 시연도 볼 수 있습니다.



Poitou-Charentes

뿌아뚜샤랑뜨 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



바다와 인접하고 있는 뿌아뚜샤랑뜨(Poitou-Charentes) 지역은 음식 문화 유산이 전역에서 두각을 나타낸다. 염소 목축은 로마 식민지 시대 이전부터 이루어졌는데 반해, 버터 생산은 19세기 말에 이르러서야 발달하기 시작했다. 그 즈음 필록세라(Phylloxera)가 포도밭을 황폐화시켜 낙농업이 발달할 여지가 생겼기 때문이었다.

샤비슈 뒤 뿌아뚜 (Chabichou du Poitou)



염소젖 치즈
1990년 AOC 획득
474 톤



사비슈 뒤 뿌아뚜 치즈가 이 지역의 스타라는 것은 이론의 여지가 없다. 사비슈 뒤 뿌아뚜는 원추형의 몸통을 가지고 있다. 치즈는 제한된 지역에서 생산되는데, 그 범위가 오뿌아뚜(Haut-Poitou)의 석회 지대와 일치한다. 숙성 초기에는 부드럽고 크리미하고, 숙성이 계속될수록 향은 진해지고 페이스트는 쉽게 부스러진다.

추천 와인 : 쏘비뇽 뒤 오뿌아뚜(Sauvignon du Haut-Poitou)

이 지역의 보물들!



La Rochelle



Fort Boyard



Poitiers' Futuroscope Park



Poitou marshland

샤랑뜨뿌아뚜 버터 (Beurre Charentes-Poitou)



소젖 버터
1979년 AOC 획득
23,639 톤

유명한 레스토랑들의 테이블 위에서 작은 광주리에 포장되어 있는 샤랑뜨뿌아뚜 버터를 찾으면 그리 어려운 일이 아니다. 1888년에 만들어진 이래, 이 연한 빛깔의 무염 혹은 가염 버터는 유난히 섬세한 식감과 흥분할 수 없는 헤이즐넛 풍미로 사람들을 사로잡았다. 광주리 모양 이외에 작은 사각형이나 원통형으로도 만들어진다.

추천 명소

열대어와 아프리카, 아메리카, 오세아니아, 아시아에 사는 다양한 열대어를 만나실 수 있습니다.

지역 축제

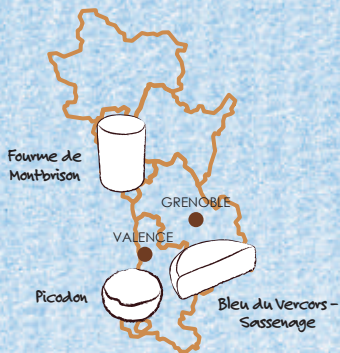
- 앙굴렘 가스트로노마드 (Gastronomades d'Angoulême)는 3월 동안 진행되는 미식 축제입니다. 다양한 요리 대회와 식품 관련 이슈에 대한 논쟁과 토론이 이루어지고, 참가자들은 여러가지 식품을 맛보고 구매할 수 있습니다.
- 세계 어린이 패스티벌(Festival des Enfants du Monde)은 7월에 생맥생(Saint-Maixent) 학교에서 열리는 축제입니다. 전 세계의 전통 음악, 춤, 노래를 홍보하기 위해 아이들이 직접 연주와 공연을 펼칩니다.
- 염소 치즈 축제(Fête de la Chèvre)는 '샤비슈(Chabichou)와 염소 치즈의 길'이란 모임을 지원하는 9월 축제로, 염소 치즈와 염소 목축에 대한 이해를 돕고자 마련되었습니다.
- 라로셀 프랑코폴리(Francophonies de la Rochelle)는 매년 7월 중순에 열리는 음악 축제입니다. 프랑스 상층 및 세계 팝뮤직의 기대주와 스타들이 라로셀에 모여, 야외 무대나 큰 극장에서 공연을 가집니다.

지역 볼거리

- 뿌아띠에(Poitiers)는 퓨트로스코프(Futuroscope, 뿌아띠에 근교에 있는 대형 영상 테마공원)외에 생피에르 성당(Cathédrale Saint-Pierre)으로도 알려져 있습니다. 이 성당은 알리에노르 다케텐(Aléonor d'Aquitaine, 1124-1204)의 추친 아래, 12세기 말부터 건축되기 시작했습니다.
- 라보쑈(Lavausseau)에 위치한 피혁 마을은 수 세기 전부터 동물의 가죽을 고급스러운 피혁 제품으로 가공하는 데 많은 노력을 기울여왔습니다.
- '녹색 메디시'라고도 불리는 뿌아뚜의 습지(Marais Poitevin)는 평화의 안식처입니다. 갈려서 둘러봐도 좋고, 말이나 작은 보트, 자전거나 4륜 마차를 타고 돌아볼 수도 있습니다.
- 부이엔(Vouillé)에 위치한 휘랄리 정원 박물관(Musée Jardin des Ruralités)에 방문해보세요. 멋진 농기계 수집품 컬렉션을 보실 수 있고, 농업 기술의 진화도 공부하실 수 있습니다.
- 스콘디니(Secondigny)를 방문하시면 사과 과수원(Verger Conservatoire des Croqueurs de Pommes)에도 꼭 둘러보세요. 백 여가지 이상의 다양한 사과나무가 있는데 70여 개는 레네프(Reinette) 품종, 42개는 지역 품종입니다.
- 비엔(Vienne)에 위치한 루앵(Loudun)을 방문하시면 루앵 아쿠아리움에 꼭 둘러보세요. 담수

Rhône-Alpes

론알프스 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



오랜 전통과 역사, 그리고 다양성의 땅.
이 지역은 환경적으로 우수한 영토를
가지고 있으며, 우리의 미각을 즐겁게
만드는 프랑스 미식의 역사를 지켜낸 땅이다.

이 지역의 보물들!



Hot air balloon festival in Déomas



Pont d'Arc

지나친 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가주세요.

삐꼬돈 (Picodon)



염소젖 치즈
1983년 AOC 획득
584 톤

꼭 노래하는 듯한 소리의 이름을 가진 작은 염소젖 치즈 삐꼬돈. 오래전 젖소를 먹일 만큼 풀이 충분하지 않았던 척박한 시절에 농가의 식탁 위에 오르던 검소하고 소박한 음식이었던 이 치즈는, 오늘날 프랑스에서 가장 큰 규모의 아벨라씨옹이 되었다. 삐꼬돈 치즈는 사치스럽지 않은 작고 동그란 치즈이다. 이 치즈 제조의 비밀은 역사의 우여곡절 속에서도 사라지지 않고 민간 전승을 통해 명맥을 이어왔다. 정부가 어느 지역의 경제적 생존을 위해 애쓰듯, 아르데슈(Ardèche)와 드롬(Drôme)의 농부들은 삐꼬돈 치즈의 제조 방법을 지키기 위해 노력했다. 종종 치즈 플레이트 위에는 각기 다른 정도로 숙성된 혹은 '디유르피 방식(méthode Dieulefit)'으로 숙성된 삐꼬돈 치즈가 오르는데, 이때 사람들은 원하는 숙성도에 따라 과일을 곁들여 치즈도 각자의 취향에 맞게 고른다. 삐꼬돈 치즈는 험난한 자갈밭, 건조, 염소지기의 손길을 느끼게하는 미묘한 풍미를 가지고 있다. 이 고장의 선조들이 말해주는 삐꼬돈 치즈에 관한 작은 이야기들은 늘 한결같이 아름답다.

추천 와인 : 드롬(Drôme) 혹은 아르데슈(Ardèche)

푸름 드 몽브리종 (Fourme de Montbrison)



소젖 치즈
1972년 AOC 획득
465 톤

푸름 드 몽브리종
치즈는 오리엔트식 껍질

덕분에 쉽게 알아볼 수 있다. 오포레(Haut-Foréz) 지역에서 자라는 젖소의 우유로 만들어지며, 카이사르 침략보다도 한참 이전인 아르베르네(Arvernes) 시대에 처음 만들어진 것으로 추측된다. 그때부터 푸름 드 몽브리종은 여름은 덥고 겨울은 가혹한 땅, 포레(Forez)에서 수 세기 동안 전해져 내려왔다. 놀라울 정도로 섬세한 이 푸른 곰팡이 치즈는 전체를 가열한다는 점과 수지를 내는 나무로 만든 물받이 위에서 최소 6일 동안 물기를 뺀다는 점이 특별하다. 푸름 드 몽브리종 치즈는 일년 내내 먹을 수 있지만 봄부터 가을까지는 독특한 향을 가진다.

추천 와인 : 샤흐도네 뒤 위르페(Chardonnay du Pays d'Urfé) 혹은 코뜨 뒤 포레(Côtes du Forez)

블루 뒤 베르코르사쎄나주 (Bleu du Vercors-Sassenage)



소젖 치즈
1998년 AOC 획득
199 톤

만약 베르코르(Vercors) 지방이 사람들이 많이 찾는 관광 명소가 되지 않았다면, 이 치즈는 어떻게 되었을까? 아마도 사라졌을 것이다. 블루 뒤 베르코르사쎄나주 치즈는 전날 집유한 우유를 가열하였다가 다시 식힌 후에 그 다음 날 아침에 새롭게 집유한 우유와 혼합하여 만드는데, 몇 명 되지 않는 치즈 생산자들이 다행스럽게도 이 일반적이지 않은 생산법을 지켜나기로 약속하였다. 숙성이 진행되면서 생겨나는 푸른 곰팡이는 부드럽고 감미로운 페이스트를 만들어낸다.

추천 와인 : 모리(Maury)

건강을 위해 규칙적으로 운동하세요.
www.mangerbouger.fr



지역 볼거리

- 아르데슈(Ardèche)에 위치한 휘옹 비니마쥬(Vinimage à Ruoms)는 아르데슈 지방의 와인을 모아놓은 박물관입니다. 방문객들은 400m² 넓이의 박물관에서 포도재배자들이 과거와 오늘날에 사용하고 있는 와인 제조법을 살펴볼 수 있습니다.

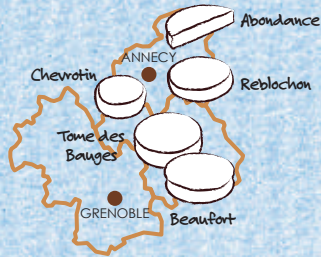
- 베르코르 지역 공원(Parc Régional du Vercors)은 발랑솔(Valensole)의 라벤더 밭과 같은 다양한 경관으로 사랑받는 곳입니다. 아노(Annot)의 거대한 사암 절벽, 앙트르보 요새(Citadelle d'Entrevaux), 도자기로 유명한 생크루아 뒤 베르동(Ste Croix du Verdon)도 방문해보세요.

지역 축제

- 드롬(Drôme)에 위치한 싸우(Sau)에서는 매년 7월 셋째 주말동안 삐꼬돈 축제(Fête du Picodon)가 열립니다. 뮤직 페스티벌, 지역 시장, 음식 장터, 지역 민속 축제 등이 예정되어 있습니다.

- 열기구 축제(Fête de la Montgolfière), 6월, 아르데슈(Ardèche)에 위치한 데오마 성(Château de Déomas)에서는 50여 개의 열기구가 하늘을 나는 장관을 목격할 수 있습니다.

싸부아 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



이 지역은 산맥과 높은 지대에 위치한 목장이 많아, 이미 오래전에 농부들이 농축산업 제도를 마련했다.
덕분에 머나먼 옛날부터 치즈를 생산해 왔으며 오늘날까지 모든 치즈들이 전해져 내려오고 있다. 전 세계 사람들에게 사랑받고 있는 이 지역의 가축 품종과 치즈에 대해, 지역 사람들은 큰 자부심을 가지고 있다.



The Bourget lake



Wild mountain daffodils

지나친 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가주세요.



Tarine cows

보포르 (Beaufort)



소젖 치즈
1968년 AOC 획득
4,530 톤



왜 보포르 치즈의 휠은 오목한 모양을 가지게 되었을까? 답은 간단하다. 이 치즈는 아마천으로 된 주형 틀에서 모양을 만든 후에 너도밤나무 원통에 넣어 보관하는데, 덕분에 이렇게 유명한 모양을 가지게 되었다. 보포르는 타린(Tarine)이나 아봉덩스(Abondance) 품종의 젖소에서 얻은 우유로만 만든다. 당신은 치즈 가게에서 젖소들을 방문시키는 6월부터 10월 사이에 생산된 '여름(été)' 보포르와 해발 1,500미터 이상 높이에서 한 무리의 젖소에서만 집유한 우유를 가지고 하루에 두 번 집유를 할 때마다 전통적인 방식으로 만들어낸 '고지 오두막(chalet d'alpage)' 보포르를 만날 수 있을 것이다.
추천 와인 : 시냉 베르즈롱(Chignin Bergeron) 혹은 아르부아(Arbois) 화이트

이 지역의 보물들!

르블로송 (Reblochon)



소젖 치즈
1958년 AOC 획득
15,358 톤



르블로송 치즈는 녹색일까 붉은색일까? 사실 르블로송 치즈의 껍질이 항상 주황빛이 살짝 도는 노란색인 것은 모두 알고 있다. 여기서 말하고자 하는 색깔은 이 치즈 위에 붙여진 카세인(Caseine) 판이다. 르블로송은 반드시 생유로만 만들며, 여름에는 주로 목초를 먹고 겨울에는 주로 건초를 먹는 산악 품종, 예컨대 아봉덩스(Abondance), 몽벨리야르드(Montbéliarde), 타린(Tarine) 품종의 우유를 사용한다. 녹색 카세인 판은 한 무리의 젖소에서 얻은 우유만을 사용하여 매 집유시마다 농장에서 독립적으로 만든 치즈를 의미하고, 붉은 카세인 판은 여러 농장에서 얻은 우유를 가지고 생산자 조합에서 공동으로 만든 치즈를 의미한다. 르블로송 치즈는 창고에서 15일 정도 보관한 후에 포장하고, 섬세하게 만들어진 둥근 가문비나무 상자 덕분에 먹을 때까지 계속 숙성이 된다. 요리의 측면에서 생각하면, 르블로송은 파르티플레트(partiflette, 감자, 베이컨, 치즈 등을 넣어 만든 프랑스식 그라탕)의 가장 중요한 재료이며, 여름 계절 과일, 채소, 향신료를 넣은 과일 조림 등과 함께 앙트레로 즐길 수 있다.
추천 와인 : 루세뜨(Roussette)



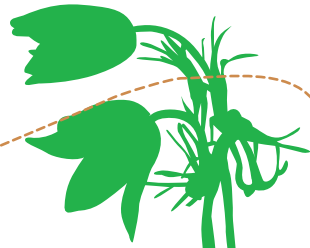
TIPS- 르블로송 먹는 방법
르블로송 치즈는 잼과 함께 드셔주세요.

아봉덩스 (Abondance)



소젖 치즈
1990년 AOC 획득
1,722 톤

우리는 아봉덩스 치즈가 이 치즈의 질감과 같은 부드러운 식감을 좋아하는 우리의 미각에 유익함을 잘 알고 있다. 아봉덩스 치즈는 수도원에서 처음 만들어졌으며 오프싸부아(Haute-Savoie) 지역에서 매일 두 번씩 집유되는 생유로만 제조된다. 천으로 된 주형 틀에서 모양을 만들고 가열을 하기 전 하루동안 압착을 한다. 저장고의 가문비나무 판자 위에 100일간 두었다가 정기적으로 소금물로 솔질을 하고 뒤집어준다. 이 치즈는 약간 씹슬한 헤이즐넛 맛이 난다.
추천 와인 : 몽되즈(Mondeuse)



알고 계셨나요?

사보아(Savoie) 지역의 치즈들은 알프스 내륙 지방과 다양한 맛을 지닙니다. 이는 여름이면 초원의 풀로 뜯어내고 겨울이면 건초를 먹는 동물들의 습관 때문이기도 하고, 또한 모든 다양한 향을 그대로 보존하고 있는 생유를 사용하여 치즈를 만들기 때문이기도 합니다.

르블로슈 치즈는 '르블로셰(reblocher, 사보아 지방의 방언, 재생산하다)'라는 동박들의 전통에서 이름이 유래했습니다. 당시 동박들은 집유한 우유를 그들의 동장 소유주에게 세금으로 내보냈습니다. 그래서 할당된 몫만큼 우유를 짜고나면, 잠시 멈추고서 그만만큼 세금을 내고, 소유주가 떠나고 나면 그들은 남은 우유를 마저 짜고, 그 우유를 이용해 가족들이 오래 먹을 수 있도록 보존이 가능한 치즈로 만들었습니다.



지나친 음주는 건강에 해로우니, 과음은 삼가주세요.

슈브로땡 (Chevrotin)



염소젖 치즈
2002년 AOC 획득
85 톤

슈브로땡 치즈는 생유만을 사용하여 반드시 농장에서 직접 손으로 만든다. 이웃인 르블로슈 치즈 제조법을 물려받아, 염소젖 치즈로서는 특별한 제조 방법을 가지고 있다. 사실, 이 지역에서는 염소를 사육하다 보면 소과의 동물과 함께 키우게 되는데, 이 때문에 종종 염소젖 치즈와 소젖 치즈가 같은 저장고에서 숙성이 이루어지곤 했다. 생산량은 많지 않지만 생산자들의 노하우 덕분에 매우 부드러운 식감과 가지고 있으며, 이를 맛보는 모든 이들이 만족할 만한 풍부한 향을 지니고 있다.
추천 와인 : 시생 베르조통(Chignin Bergeron)

뽕 데 보쥬 (Tome des Bauges)



소젖 치즈
2002년 AOC 획득
830 톤

역사에 따르면, 처음엔 'tomme'였던 단어에서 'm'이 하나 빠지게 되었다. 싸부아 지방의 방언에 'toma'라는 단어가 '고기 목장에서 생산되는 치즈'라는 뜻이었기 때문이다. 1930년대, 농민들은 이 치즈를 전통 방식에 따라 제조하기 위해 고지대에 위치한 목장으로 올라갔다. 이 비가열 압착 치즈는 보쥬 고원(Massif des Bauges)의 테루아르와 최소 5주 동안 가문비나무 판자 위에서 숙성시킴으로써 얻어낸 과실 향을 늘 자랑스럽게 드러낸다.
추천 와인 : 아프르몽(Apremont)

TIPS - 아방당스 치즈를 이용한 요리

많은 사람들이 아방당스 치즈를 스낵으로 즐기죠. 아방당스 치즈는 잘라서 샐러드에 넣어도 좋고, 농에서 사보아(Savoie) 지방의 샤블라이(chablais)에서 즐겨지는 전통 요리인 베르투(berthoud)에 이용해도 좋습니다.



지역 볼거리

- 싸부아(Savoie)에 위치한 부르제 호수(Lac du Bourget)는 여러 강물과 개울물이 모여드는 프랑스에서 가장 큰 자연 호수로, 진정한 내해를 이루고 있습니다.
- 안씨(Annecy)에서 10km 떨어진 루바니(Louvagny)에 위치한 고르쥬 뢰 피에르(Gorges du Fier)는 알프스에서 가장 불가사의한 자연경관 중 하나입니다. 바위 암벽을 따라 이어지는 256m 파리를 통과는 금류를 보고 있으면 감탄이 절로 나옵니다.

- 에셀리옹 성채(Forts de l'Essellion)는 역사적으로 가치있는 건축물입니다. 19세기 초, 프랑스의 침입을 막기 위해 이탈리아의 피에몬테-사르디니아 공국에 의해 세워졌습니다. 성채들은 왕가의 이름을 따서 빅토르 엠마누엘(Victore Emmanuel), 샤를르 펠릭스(Charles Félix), 마리 크리스틴(Marie Christine), 샤를르 알베르(Charles Albert) 그리고 마리 테레즈(Marie Thérèse)라고 이름 붙여졌습니다.

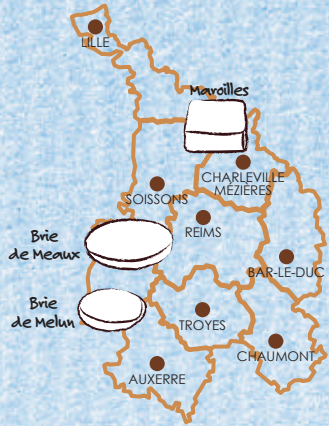
- 생장 드 모리엔(Saint-Jean de Maurienne)에 위치한 오피넬 박물관(Musée de l'Opinel)에서는 전 세계로 수출되는 유명한 싸부아 칼에 숨겨진 비밀을 엿볼 수 있습니다.

지역 축제

- 풍뎉 뒤 마까당(Fondus du Macadam)은 매년 8월 초에 또농레벤(Thonon-les-bains)에서 4일간 진행되는 페스티발입니다. 이 시기에 거리는 연극, 서커스, 거리 예술과 음악으로 가득합니다.
- 르블로슈 축제(Fête du Reblochon)는 매년 8월에 라 끌뤼자(La Clusaz)에서 열립니다. 10,000명의 방문객들은 구리 냄비에서 르블로슈 치즈가 만들어지는 과정을 구경합니다.
- 싸부아 지방 치즈 축제(Fête des Fromages de Savoie)는 매년 여름 싸부아(Savoie) 지방에서 치즈를 만드는 여러 지역을 번갈아가며 개최됩니다. 치즈를 만드는 지역과 노하우에 대해 즐겁게 놀이로 배우고 맛볼 수 있는 유일한 기회입니다.

Thiérache/Brie

띠에라슈 / 브리 지역 AOP(원산지 보호 명칭)



넓은 면적의 논과 끝없이 펼쳐진 무밭.
곡류와 야채로 유명한 지역이지만,
치즈 역시 맛의 전도사로서 이 지역 대표
농산품으로 인정받고 있다.
브리 드 물렁, 브리 드 모, 마루알 치즈가
바로 그것. 특성있는 치즈들의 압도적인
크기와 힘 덕분에 우리는 이곳을 미식의
땅이라 일컬을 수 있게 되었다.

마루알 치즈 (Maroilles)



소젖 치즈
1976년 AOC 획득
3,843 톤



마루알(Maroilles) 수도원의 한 수도사에 의해 10세기에 처음 만들어졌다.
마루알 치즈는 북부 프랑스에서부터 엔(Aisne) 지역까지 걸쳐져 있는
띠에라슈(Thiérache)에서 생산된다. 북부 프랑스 치즈들의 왕으로
간주되고, 형태에 따라 3주에서 5주 정도 숙성시키는데 이 과정에서
소금물로 솔질을 하고 껍질을 닦는다. 치즈의 질을 결정하는 중요한
과정으로서, 자연스럽게 빛나는 오렌지색, 마루알 치즈 본연의 맛과
향이 이때 만들어진다. 작은 사이즈의 마루알 치즈가 일반적으로 좀 더
부드러운데, 고급스러운 입맛을 가진 이들에게 추천한다.
추천 와인 : 띠에라슈 씨드르(Cidre de Thiérache), 라랑드 드 뽀모르
(Lalande de Pomerol) 혹은 맥주

이 지역의 보물들!



Château de Vaux-le-Vicomte



The medieval show in Provins

브리 드 모 (Brie de Meaux)



소젖 치즈
1980년 AOC 획득
7,421 톤



치즈 플레이트에서 빠질 수 없는 치즈, 브리 드 모는 1815년
비엔나 회의 중 탈레랑(Talleyrand, 1754-1838)이 마련한 만찬에서
열린 치즈 콘테스트에서 '치즈의 왕(Roi des Fromages)'으로
선정되었다. 엄청난 크기와 무게 때문에 치즈 가게에서 전사를
목적으로 짚단 위에 올려놓은 경우를 제외하고는 이 치즈를 통째로
보기란 흔하지 않다. 밝은 노란색의 부드럽고 질 좋은 페이스트를
껍질 속에 간직하고 있다.

추천 와인 : 지브리(Givry)

브리 드 물렁 (Brie de Melun)



소젖 치즈, 1980년 AOC 획득, 232 톤.

꼭 치즈 전문가가 아니더라도 브리 드 모와 브리 드 물렁의 색깔과 크기만
비교해보면 이 두 가지 치즈를 쉽게 구분할 수 있다. 브리 드 물렁이 훨씬 색이
진하고, 특히 지름이 10cm 정도 적어 크기도 많이 차이난다. 눈을 감고 먹을 때도
구분이 가능할까? 브리 드 물렁이 보다 과실 향이 많이 나고 가벼운 헤이즐넛
향이 진하게 난다.

추천 와인 : 가이악(Gaillac)

추천 명소

지역 볼거리

- 17세기의 걸작, 보르비콩트(Vaux-le-Vicomte) 성은 맨 아래 바닥부터 맨 위의 지붕까지, 저장고나 부엌같은 장소에서부터 건축물의 뼈대까지 하나도 빠지지 않고 모두 살펴볼 가치가 있는 곳입니다.

- 엔(Aisne)에 위치한 생미셸 수도원(Abbaye de Saint-Michel)은 북부 프랑스에서 거의 찾아보기 힘든 베네딕도 수도회의 수도원 중 하나입니다. 이곳에는 장 부아자르(Jean Bouzard)에 의해 1744년에 제작된 매우 아름다운 오르간이 있습니다. 루이 15세의 딸들이 이 오르간을 빌려가 이름을 지어주었다고 합니다.

- 엔(Aisne)에 위치한 18번 도로 위에는 슈방 데 담(Chemin des Dames) 언덕이 있습니다. 1914년부터 1918년까지 치러진 끔찍한 전투(세계 1차 대전 당시, 프랑스 마른 강에서 벌어진 프랑스와 독일군의 전투)와 연관되어 있어, 35km 코스를 걷다보면 이 곳에서 있었던 전투의 잔혹함을 느끼게 됩니다.

- 모레쉬르루앙(Moret-sur-Loing)은 방문객들을 인상주의 시대로 여행하게 만드는 작고 로맨틱한 도시입니다.

이 작은 도시는 보리설탕(sucre d'orge)의 탄생지이기도 하여, 이를 기념하는 보리설탕 박물관이 있습니다.

지역 축제

- 기사의 전설(Légende des Chevaliers). 1년에 여러 차례, 프로뱅(Provins)은 승마와 메사냥 등 놀라운 장면들을 연출하며 중세시대의 모습으로 돌아옵니다.

- 뮤직엘(Muzik'Elles)은 반드시 방문해야하는 계절 음악 축제입니다. 모(Meaux)에서 열리는 이 축제는 여성 음악가만이 무대에 오를 수 있다는 특징을 가지고 있습니다.

- 꾸비 가를 축제(Automnales de Coucy). 9월이면 엔(Aisne)의 한 마을엔 길거리 축제가 펼쳐집니다. 배우, 저널리스트, 코메디언, 마리오네트 조종사, 서커스 단원들이 기쁨을 선사합니다.

- 가펠 치즈 축제(Foire aux fromages de la Capelle)은 매년 9월 첫째 주일에 열립니다.

유럽 AOP 치즈



GERMANY

- 4개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Allgäuer Emmentaler
 - Altenburger Ziegenkäse

AUSTRIA

- 6개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Tiroler Alpkäse
 - Vorarlberger Alpkäse

BELGIUM

- 2개 AOP :
- Beurre des Ardennes
 - Fromage de Herve

SPAIN

- 20개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Cabrales
 - Queso Manchego
 - Roncal

France

- 45개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Beurre Charentes-Poitou
 - Cantal
 - Chavignol
 - Comté
 - Crème d'Isigny
 - Reblochon
 - Roquefort
 - Saint-Nectaire

GREECE

- 20개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Feta
 - Kasserí
 - Kopanisti

IRELAND

- 1개 AOP :
- Imokilly Regato

ITALY

- 34개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Gorgonzola
 - Grana Padano
 - Mozzarella di Bufala Campana
 - Parmigiano Reggiano

THE NETHERLANDS

- 4개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Noord-Hollandse Eddammer
 - Noord-Hollandse Gouda

POLAND

- 2개 AOP :
- Bryndza Podhalańska
 - Oscypek

PORTUGAL

- 12개 AOP 중 대표적인 제품 :
- Queijo de Azeitão
 - Queijo de Nisa

THE UNITED KINGDOM

- 12개 AOP 중 대표적인 제품 :
- West Country Farmhouse/Cheddar cheese
 - White Stilton cheese/blue stilton cheese



원산지 보호 명칭
(APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE)



Memo





CNIEL/CNAOL
42, rue de Châteaudun
75314 Paris cedex 09
Tél. 33 1 49 70 71 00

www.fromages-aop.com

